



MEDIO AMBIENTE

Vinos para reducir la huella de carbono

Bodegas Robles desarrolla desde Montilla diversas iniciativas para contribuir a la lucha contra el cambio climático desde la actividad vitivinícola



La empresa montillana apuesta en sus día a día por la sostenibilidad en el sector vitivinícola. - CÓRDOBA



Hipólito Fernández

01/12/2019

Entre los múltiples sectores que se están viendo afectados, en los últimos años cada vez resultan más evidentes los efectos que el **CAMBIO CLIMÁTICO** están causando en los **CULTIVOS DE LA VID** y en la uva: vendimias cada vez más adelantadas y pérdida de floraciones. La mayor oscilación entre temperaturas altas y bajas que se viene registrando en la provincia de Córdoba, y los periodos de sequía más largos rotos por lluvias torrenciales, provocan el estrés por temperatura de las plantas, la aceleración y desfases en la maduración de la uva, junto a riesgos de plagas y enfermedades que hasta ahora no se daban.

Ante esta situación, la empresa **BODEGAS ROBLES**, de **MONTILLA**, fue la primera bodega española en certificar su huella de carbono hace ahora diez años, determinando el total de las emisiones de gases de efecto invernadero generadas en cada una de las fases de producción, elaboración y comercialización de sus vinos, cálculos que siguen hoy realizándose «con el compromiso de reducir cada año esta huella de carbono, utilizando procesos cada vez más eficientes medioambientalmente», explica el gerente de estas bodegas, Francisco Robles. Para esta labor de medición y control esta empresa trabaja conjuntamente con CO2 Consulting.

Para materializar este compromiso, **BODEGAS ROBLES** realiza un trabajo e investigación continuo en diversos frentes, como la reducción del peso de las botellas, la minimización de los restos de vendimia al aire libre y el diseño de lo que ellos llaman **LABOTELLADELVINO**.

Mediante esta iniciativa, esta empresa presenta sus vinos en un envase óptimo para su conservación, en formato bag in box de 3, 5 o 15 litros, acompañado por una botella de vidrio reutilizable de 75 centilitros para que el cliente la use en el momento de servir el vino. Una botella con un diseño muy cuidado que también presta especial atención a la propia visibilidad del vino. Cada vez que se reutilizan estas botellas se está evitando la emisión de 500 gramos de CO2 a la atmósfera, según los últimos datos de CO2 Consulting para Bodegas Robles.

Por otro lado, y desde que esta bodega montillana inició su camino de cambio de modelo agroambiental, mantiene una relación permanente con la **UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA** (UCO) y con diversos grupos de investigación españoles e internacionales, «con los que hemos desarrollado diferentes estudios encaminados a la mejora de políticas medioambientales en bodega y viñedo, estudiando sus efectos sobre el vino», indica Francisco Robles. También mantiene relación con expertos y hasta reconocidos chefs, pues este mismo año Bodegas Robles ha colaborado con Paco Morales -que la pasada semana conseguía su segunda estrella Michelin- para presentar un nuevo vermú andalusí sobre la base de un vino oloroso ecológico, y para reutilizar las hojas adultas de la vid de la **VARIEDAD PEDRO XIMÉNEZ** como un nuevo ingrediente.

Asimismo, y entre otras iniciativas para paliar los efectos del cambio climático, Bodegas Robles está invirtiendo en energías renovables para autoconsumo. En concreto, a través de la instalación de paneles de energía fotovoltaica, que le ha permitido un ahorro en consumo de energía de en torno a un 33%, y seguir reduciendo sus **EMISIONES DE CO2**.

También, y en colaboración con un grupo de investigación perteneciente al Departamento de Química Inorgánica e Ingeniería Química de la UCO, trabaja en el aprovechamiento de la biomasa en la viña, para el reciclaje de residuos y subproductos derivados de la industria vitivinícola.

De cara al futuro más cercano, desde Bodegas Robles se prevé ahora incidir en la gestión integral de los recursos hídricos, mediante un proyecto consistente en el diseño y construcción de humedales artificiales en sus viñedos, con el objetivo de tratar las aguas una vez son utilizadas, para poder verterlas del nuevo al medio sin causar daños o para poder reutilizarlas en otros procesos de la producción del vino.

Así, y con un **PRESUPUESTO INICIAL DE 40.000 EUROS**, el próximo paso será la construcción de un primer humedal artificial en una superficie de 375 metros cuadrados.

Y es que, como apunta Francisco Robles, «mientras más cuidamos la Tierra, mejores vinos obtenemos».

"FRENELOS EFECTOS DEL CAMBIO CLIMÁTICO

DIARIO CÓRDOBA BUSCA LAS MEJORES INICIATIVAS PARA COMBATIR LA EMERGENCIA CLIMÁTICA GLOBAL "